

Verehrter Gast,

Hiermit erhalten Sie von uns
eine kleine Auswahl von Menüvorschlägen & Buffets
als Anregung und Anhaltspunkt
für Ihre bevorstehende Feierlichkeit!!!!

Diese Liste dient nur zur Orientierung
und kann von ihnen nach Belieben und Vorlieben
zusammengestellt, verändert, weggelassen
oder etwas hinzugefügt werden!!!

ALLE „MENÜS“ ANGERICHTET AB 10 PERSONEN!!!

ALLE „BÜFFETS“ ANGERICHTET AB 15 PERSONEN!!!

(unter 10/15 Personen wird evtl. ein Aufschlag von 10% p/P erhoben)

Bei uns ist (fast) nichts unmöglich.

Wir werden uns bemühen alle Ihre Wünsche zu erfüllen!!!!

Bitte sprechen Sie uns an,

Wir werden ihnen gerne helfen ihre Feier zu planen.

Weitere Listen für Canapés, belegte Brötchen,
Partyservice, Kuchen & Torten stehen zusätzlich zur Verfügung.

Frage Sie auch nach unserem „Grillpaket“

Wir freuen uns auf Sie

Das „IM WIESENGRUND“ Team

Familie Schaarschmidt & Mitarbeiter

Champignonrahmsuppe mit Sahne und Croutons

*

½ Ente gebraten (zart & saftig)
mit Entensoße, Apfelrotkraut und Rosenkohl
Klößen und Petersilienkartoffeln

*

Früchtesalat mit Vanilleeis & Sahne

28,00 €

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kürbiskernen

*

Gefüllte Rinderroulade (2 stck.p/P) in Rahmsauce mit Gemüseplatte und Petersilienkartoffeln

*

Rote Grütze mit Vanilleiscreme

29,00€

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und Sahnehaube

*

Jungschweinerücken mit Schwarte ,Rinderbraten und Hähnchenbrust
Gemüseplatte, Champignonrahmsauce
Krokette und Petersilienkartoffeln

*

Vanilleiscreme mit heißen Kirschen

31,00 €

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne

*

Gespickte Hirschkalbskeule mit frischen Champignons,
gefüllter Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl, und Krokette

*

Früchtesalat mit Beersauce, Eiscreme und Schlagrahm

32,00€

Ostindische Geflügelcremesuppe mit Pfirsich und Kokosahne

*

Schweinefilet mit Speckmantel im Ganzen gebraten
mit frischen Champignons & Zwiebeln, Gemüseplatte,
Sauce Bearnaise & Calvados-Pfefferrahmsauce, Petersilienkartoffeln und Krokette

*

Mousse au Chocolate mit Früchten und Eierlikör – Creme fraiche

32,00€

Tomatenconsomme mit Eierstich und Klößchen

*

Schweinefilet im Speckmantel, Hähnchenbrust, 1x Rinderroulade
Rahmchampignons, Gemüseplatte der Saison
Bratensoße & Sauce Bearnaise
Kartoffelbällchen und Petersilienkartoffeln

*

Haselnußeiscreme mit Mascarpone Rahm und frische Früchte garniert

34,00 €

Steinpilzcremesuppe mit Kräutersahne

*

Brust von der Barbarie- Ente (rosa gebraten)

Orangensauce, Rotkraut und Rosenkohl, Petersilienkartoffeln und Kroketten















*

Überraschungs-Dessert (Mit Mousse, Eis + frische Früchte)













35,00€

**ALLE OBEN AUFGEFÜHRTEN MENÜ`S ERHALTEN SIE AUCH ALS BÜFFET
AB 25 PERSONEN MIT EINEN PREISNACHLASS VON 10 % !!!!!**
(Dabei werden aber die Suppe und das Dessert weiterhin serviert!)







Büffetvorschlag 1 (Kalt / warm)







-  Hochzeitssuppe mit feiner Einlage (wird serviert)
-  Hähnchenbrust im Parmesan-Eimantel mit Tomaten-Käse-Sauce und Kroketten
-  Rinderroulade (1x p/P) mit Bratensoße und Bratkartoffeln
-  Limandesfilet in Eihülle gebraten mit Petersilienkartoffeln und Soße Hollandaise
-  Gemüseplatte der Saison
-  Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsoße
-  Honigmelone mit Rauchschinken
-  Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
-  Gemischte Käseplatte
-  Mediterraner Nudel-Salat
-  Tomaten- Mozzarella-Salat
-  Bunte Salatschüssel mit 2 verschiedenen Dressings
-  Verschiedene Brotsorten ,Baguette, Partybrötchen und Butter
-  Vanilleeiscreme mit heißen Kirschen und Sahne **39,50 €**


Büffetvorschlag 2 (Kalt / warm)


-  Geflügelcremesuppe mit feiner Einlage (wird serviert)
-  Spießbraten oder Jungschweinerücken mit Schwarte
-  Gemüseplatte der Saison
-  Bratkartoffel, Kroketten u. Petersilienkartoffeln
-  Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
-  Schweineschnitzelchen mit Früchten garniert
-  Gemischte Käseplatte
-  Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
-  Griechischer Bauernsalat
-  Frische Blattsalate mit versch. Dressings
-  Gemischter Brotkorb und Butter
-  Birne „Helene“ (Vanilleeis mit Birne, Schokosauce + Sahne) - Wird serviert. **34,00 €**

Büffetvorschlag 3
(kalt / warmes)
„INTERNATIONAL“

-  Kartoffelrahmsüppchen mit Speckstreifen und Creme fraiche
-  Schweineschnitzel „Picatta“ mit Tomaten-Käsesauce
-  Hähnchenbrust auf Gorgonzola-Spinat-Sauce
-  Rotbarschfilet in Pankow gebraten und Soße Hollandaise
-  Gemüseplatte der Saison
-  Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln und Kroketten














-  Schinkenröllchen mit Rucola und Parmesan
-  Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
-  Käseplatte „4 Länder“
-  Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
-  Griechischer Bauernsalat
-  Mediterraner Nudel-Salat





-  Weiße Mousse au Chocolate mit Kirschkompott

-  Versch. Sorten Brot, Partybrötchen und Butter **39,00 €**

Getränkepauschalen-Beispiel: (alle Pauschalen sind zeitlich begrenzt)

(der Getränkelpauschalpreis richtet sich nach Umfang der Getränke & Dauer der Pauschale)

-  Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Selters, A+O Saft, Bitter Lemon)
-  Biere vom Fass (Veltins Pilsener / „Wiesengrund“ Landbier dunkel)
-  Veltins Alkoholfrei in Flaschen
-  Maisels Weiße Hefeweizen (hell & alkoholfrei)
-  Wodka Moskowskaya
-  Jim Beam Bourbon Whiskey
-  weißer Rum (Bacardi / Havana Club 3 Jahre)
-  Jägermeister
-  Strothmann Korn
-  Kurze (rote, grüner)
-  Aperol Spritz
-  Kaffee , Espresso & Cappuccino
-  Rot & Weißweine (Hausweine) **35,00 € pro Person** (Pauschalbeispiel für 5 Std.)

-  Zusätzlich mit:
-  „Jubi“ Aquavit
-  Ramazotti
-  Sambucca **38,00 € pro Person** (Pauschalbeispiel für 5 Std.)

Verlängerung der Getränkelpauschale möglich: (nur nach vorheriger Absprache möglich!)

+ 1,00 € / ½ Stunde für jede angemeldete Person (maximal bis 00:30 Uhr möglich!)

Eine Bitte an die Küche:

Name: _____

Meine Auswahl:

Vorspeise: _____

Hauptspeise: _____

Nachspeise: _____

Menü/Büffet am/bei: _____

Ich habe eine Allergie gegen:

- Getreideprodukte (Glutenhaltig)
- Sesamsamen
- Nüsse
- Erdnüsse
- Weichtiere
- Fisch
- Krebstiere
- Soja
- Milch und Laktose
- Eier
- Senf
- Sellerie

Bitte berücksichtigen Sie bei der Zubereitung meiner bestellten Speisen,
dass ich in meinen Speisen auf keinen Fall
die von mir oben vermerkten Allergene zu mir nehmen darf.

Getränkepauschalen beliebig änder-/erweiterbar!!!!

Alle Getränke werden von uns in üblichen Mengen und durchschnittlichen Verbrauch nach unserer Erfahrung besorgt. Kein Anspruch / Reklamation für Getränke die trotz sorgfältiger Planung ausgegangen sind. Getränke die aus ihrer eigenen Erfahrung in größeren Mengen konsumiert werden, könnten wir dann in entsprechend größeren Mengen vorrätig halten. Sonderwünsche an Getränken & „Marken“ sind evtl. mit Mehrkosten verbunden. Änderungen von Sorten oder Marken bleiben vorbehalten.

Nach Ende der angegebenen Pauschale, werden ohne weitere Absprache alle Getränke nach deren Verbrauch „a la carte“ berechnet.

Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung:

- ❖ Auswahl der Speisen & Getränke (a la carte oder als „Pauschale“ / ist evtl. ein „Sektempfang“ geplant)
- ❖ Angabe der geplanten Personenzahl für die Umsetzung der Veranstaltung
- ❖ Planung der Raumgröße zum Stellen der Tische (Anzahl der Personen pro Tisch)
- ❖ Auswahl für Tischdekoration (Farben für Kerzen u. Servietten, Blumen am Tisch usw.)
- ❖ Wird ein Musiker oder eine Musikanlage benötigt (ansonsten wird die Musik durch uns gestaltet) und vieles mehr.....

Veranstaltungslänge /-Dauer: (im Allgemeinen gelten unsere aktuellen Öffnungszeiten!!!!)

- Mittags /- Kaffeeveranstaltungen bis **16:45 Uhr**

Da wir zum Abendgeschäft um 18:00 Uhr gerne neue Gäste annehmen würden, bitten wir um Verständnis das wir Ihnen die Räumlichkeiten nur bis max. 17:00 Uhr zur Verfügung stellen können. Sollten Sie doch gerne etwas länger bleiben wollen, möchte wir Sie bitten uns dieses bereits bei der Reservierung mitzuteilen.

- Abendveranstaltungen bis **23:30 Uhr**

.....mit Absprache ist eine Verlängerung gegen Aufpreis bis max. 00:30 Uhr möglich!

Alle o.g. Preise, Personalkosten, etc. sind von uns bis 23:00 Uhr berechnet/Kalkuliert worden. Gerne dürfen Sie auch noch länger Feiern. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, wenn es bei Ihrer Feier länger gehen könnte.

Alle Veranstaltungen, die diese Zeiten überschreiten könnten, müssen vorher mit uns Besprochen und schriftlich festgehalten werden. Ansonsten wird der Raum 45 min. nach der Vorgegebenen Zeit neu vergeben bzw. „Raumkosten“ erhoben !!!

Alle oben genannten Punkte werden wir natürlich gerne mit Ihnen zusammen ausführlich Erklären und besprechen und nach ihren Wünschen zu erfüllen versuchen!!!

Alle Preise verlieren mit erscheinen einer neuen Preisliste ihre Gültigkeit. (Stand 05/2022)

(letzter Stand 08/21)

Es gelten unsere Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

-Aushang im Gastraum , Website oder auf Verlangen zur Mitnahme oder Einsicht -